



ZUM GELEIT

Weihnacht 2008 und die Wirtschaftslage

Harald Fargel

In der Hauptstadt des nordamerikanischen Bundesstaates Michigan werden die Weihnachtsfeierlichkeiten heuer nicht so überschwänglich wie bei uns ausfallen können. Keine endlosen Kolonnen von Autobussen, die zu den Adventmärkten anreisen; keine umzingelten Punschhütten, bei denen man sich für den guten Zweck labt. Der Grund dafür ist die starke Konzentration der Autoindustrie, in der sich absatzbedingt die pure Verzweiflung breit macht.

Dies ist in Österreich schwer möglich, weil die industriellen Dimensionen anders sind. Aber auch im Lande kann man kaum sagen, dass es an Hiobsbotschaften des „Rationalisierens“, der Strukturbereinigungen am Personalsektor etc. und vergleichbar listvollen wie erhöhenden Formulierungen mangelt.

Was kann aber ein traditioneller Kochverband dagegen tun? Nur wenn es uns gelingt, unseren dual ausgebildeten Nachwuchs aus den Lehrbetrieben und den Berufsschulen oder aus den Berufsbildenden Fachschulen zu aktiver Mitarbeit zu gewinnen, sie zum Engagement und zur Teilnahme an Messen, Veranstaltungen und nationalen wie internationalen Wettbewerben bewegen, werden sie einen Wissensstand erreichen, mit dem sie von der Arbeitslosigkeit verschont bleiben.

Eine wichtige Stellung nehmen da die Lehrbetriebe und auch die Fachvorstände der Berufsbildenden Schulen ein. Denn nur wenn man die Jugend ziehen lässt, kann Weiterbildung praktiziert werden. Schon plant die Jugend-Nationalmannschaft des VKÖ den nächsten Auftritt bei der Nürnberger Messe im Jänner 2009, denn nur die kontinuierliche Weiterarbeit kann für Luxemburg 2010 zielführend sein. Neue Perspektiven ergeben sich aus der Gründung der VKÖ Damenrunde durch KM Rosemarie Kronister für die jungen Köchinnen vorerst einmal in Wien und Umgebung. Der Traditionskochwettbewerb „Goldenes Reindl“ in Zusammenarbeit mit den bewährten Partnern wird unter einem überraschenden Thema stattfinden. Die Liste der Global Master Chefs des VKÖ wird sich im kommenden Jahr erheblich verlängern, schon rüstet man sich in den Bundesländern zu neuen Küchenmeisterkursen. Deutliche Impulse und Möglichkeiten zu weiteren Bildungsmöglichkeiten werden auch vom im März stattfindenden European WACS Kongress in Split erwartet. In diesem Sinne schreitet der VKÖ mit vielen Vorhaben in das 107. Jahr seines Bestehens.

So wünscht allen Kollegen und Kolleginnen ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein gesundes und erfülltes neues Jahr, Ihr
HARRY FARGEL, VKÖ PRÄSIDENT www.vko.at

Die Damenrunde

Der Verband der Köche ruft eine Plattform für Köchinnen ins Leben



Greift die Anregung des WACS auf und ruft eine Damenrunde im VKÖ ins Leben: Rosemarie Kronister

Ut' Ding braucht Weile, so auch die Gründung der VKÖ-Damenrunde. Die mangelnde Rolle von Köchinnen in den einzelnen Mitgliedsländern der WACS war bereits beim Weltkongress 2006 in Auckland, NZ beanstandet worden. In Österreich will dem nun Küchenmeisterin Rosemarie Kronister Abhilfe schaffen. Vorerst in Wien und Umgebung sollen sich engagierte Köchinnen zum Erfahrungsaustausch treffen.

Kronister ist seit vielen Jahren in der Ausbildung und Weiterbildung tätig und kann auch international auf beachtliche Erfolge verweisen. So ist es

das erklärte Ziel Kronisters, mit jungen Köchinnen an nationalen und internationalen Wettbewerben teilzunehmen, um den immensen Stellenwert der Köchinnen in Österreich hinkünftig hoch und höher zu halten.

Neben der Teilnahme an Charity-Projekten wie auch die Weiterbildung von engagierten Köchinnen und Küchenmeisterinnen im Zusammenhang mit dem Global Master Chef des Weltbundes ist es der Wunsch der neuen Projektleiterin des Verbandes der Köche Österreichs, aktiv am Verbandsgeschehen mitzuarbeiten.

INTERNATIONALE KARRIERE

Nach ihrer Lehre im Restaurant „Zur Frommen Helene“, arbeitete Kronister zunächst in Wien, dann in Rom in einer internationalen Bildungseinrichtung. Seit mittlerweile mehr als 20 Jahren ist sie in einem internationalen Tagungs- und Bildungszentrum im Bezirk Wiener Neustadt tätig. „Es ist mir ein großes Anliegen besonders unsere Jugend gut heranzubilden und ihnen viel für ihren Lebensweg mit zu geben“, erzählt Kronister und freut sich auf die erste Damenrunde in einem Café.

NEWTICKER

DAS BESTE BETRIEBSRESTAURANT ÖSTERREICHS

Analog zu dem „Haubensystem“ in der Spitzengastronomie vergibt Gastronom in Österreich „Kessel“ für Großküchen. Aus über 115 teilnehmenden Betrieben konnte dem Küchenteam unter der Leitung von KM Michael Krischan, Mitglieder der Sektion Tirol des VKÖ, zu zwei Oscars in den Kategorien „bestes Betriebsrestaurant“ und „bester Küchenchef“ gratuliert werden.

Riebiologie

Was der Riebelmais alles kann

Zum kulinarischen Studium der Riebiologie fanden sich im Schaanwalder Landgasthof „Zum Alten Zoll“ zahlreiche Vorarlberger wie auch Liechtensteiner und Schweizer Köche beim VKÖ-Kollegen Herbert Sukitsch ein.



Norbert Marxer von den Liechtensteiner Riebellolla

„Riebel, Pflutta, Stopfer und Brösel, Tradition und Brauchtum“, so lautete das Thema des Abends, zu welchem die höchst ehrenwerte Liechtensteiner Riebellolla zum Fachvortrag mit praktischer Kochvorbereitung eingeladen hatte. Die Präsentation eines professionell gemachten, interessanten Lehrfilms über das einstige Hauptnahrungsmittel unserer Vorfahren, nämlich über den Rheintaler Riebelmais, leitete den unterhaltsamen und zugleich lehrreichen Abend ein. In einem launigen Vortrag über das für die Bewohner des „Riebellandes“, aber auch für die Berufsköche höchst faszinierende Thema „Der Riebel und sein Ursprung“ und über die damit verbundenem regional typischen Eigenheiten, referierte das engagierte Riebellolla-Mitglied Norbert Marxer. Die Liechtensteiner Kollegen zelebrierten das Riebiologische Kochen und zeigten die vielseitigen Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten des Rheintaler Riebelmais auf.

Verstorben

Der Verband der Köche Österreichs wie die World Association of Chefs Societies ist tief betroffen vom Ableben des über die Landesgrenzen hinaus bekannten Ehrenmitgliedes **Helmut Misak**.

Geboren am 7. August 1932 in Wien, lernte er nach dem Schulbesuch im Restaurant Ziegenbein und Eckel seinen Kochberuf. Witzige Stationen im beruflichen Werdegang waren Engagements bei der Compagnie Internationale de Waggon Lits, die Einstellung als Koch in der Österreichischen Botschaft in London, der Einsatz bei der Internationalen Atombehörde in Wien und viele Jahre als Iglo Küchenchef. In der Zeit von 1961 bis 1977 stand er für 134 Kochsendungen vor der Kamera, das Programm gilt heute noch als ORF Quotenhit. In der Zeit der VKÖ-Präsidentschaft Ernst Faseths und VP KR Franz Zimmer arbeitete er als Generalsekretär des WACS. Laut einem Beitrag der Kulturwissenschaftlerin Lisa Wögenstein im Museumskatalog zur Ausstellung „Die Sinalco Epoche“ war Helmut Misak „eine echte Wiener Type, bodenständig und mit viel Schmah, zum Anfassen, ein echter Entertainer“.

Die Sektion Tirol des VKÖ betrauert ebenfalls einen Todesfall. Mit **Wilfried Egger** verliert der VKÖ ein außerordentlich aktives Ehrenmitglied.

Fünf Stunden bis zur Medaille

Toller Erfolg des „Team Austria“ im Wettbewerb um den GV-Award bei der 21. IKA/Olympiade der Köche in Erfurt

Die Silbermedaille und in der Gesamtwertung der dritte Platz bei der 21. IKA/Olympiade der Köche in Erfurt durch das Team Austria. Unter der Führung von Fachoberlehrer Franz Krautsack von der HLF-Krems und den Schülerinnen des vierten Jahrganges Johanna Graf und Karina Reiss sowie ÖStWm Dipl.-Päd. Franz Preier von der Heeresversorgungsschule Wien wurden die österreichischen Farben würdig vertreten.

Die Aufgabe war: Die vierköpfigen Teams – jeweils aus einem Küchenchef und drei Köchen, Koch-Auszubildenden, Beiköchen oder Küchenhilfen aus einem Betrieb – mussten eine Mittagsaktion zum kulinarischen Thema „Karibik“ für 150 Gäste kreieren. Im Konzept enthalten sein musste: eine Suppe, zwei Fleisch- oder ein Fleisch- und ein Fischgang, ein vegetarischer Gang, zwei Sättigungsbeilagen, zwei Gemüsebeilagen, ein Salatbuffet und ein Dessert. Wie auch bei den Nationalmannschaften mussten die GV-Teams einen strengen Zeitplan einhalten: Um 7.30 Uhr starteten sie mit der Vor- und Zubereitung, um 12.30 Uhr begann die Essensausgabe. Verspätung ergab Punktabzug. Weiters mussten bei allen Speisen



Team Austria (v.l.): Franz Preier, Karina Reiss, Johanna Graf und Franz Krautsack

die Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw.) kenntlich gemacht werden.

SIEBEN KRITERIEN

Insgesamt sieben Wettbewerbskriterien wurden von den Juroren in diesem Wettbewerb geprüft: Mise en place (Vorbereitung) und Sauberkeit (0–10 Punkte), Korrekte fachliche Zubereitung (0–20 Punkte), Innovation/Geschmack (0–20 Punkte), Nährwert/Karibik-Aspekt (0–15 Punkte), Gestaltung der Ausgabe (0–15), Wohlfühlatmosphäre (0–10 Punkte) und Teamarbeit (0–10 Punkte) Die Gäste erhielten den Hauptgang

an der Front-Cooking-Station sowie alle weiteren Speisen durch Selbstbedienung im Free-Flow-System.

Team Austria kämpfte am Dienstag gegen das favorisierte Team Volkswagen AG. Dieses Team war mit zwei 16-Tonner und zehn Personen im Hintergrund angerückt und stellte das Team Austria fürs Erste in den Schatten. Die Österreicher ließen sich allerdings nicht verunsichern, spielten Können und österreichischen Charme aus und lieferten eine professionelle Arbeit ab, die mit einer Silbermedaille belohnt wurde. Diese wurde u. a. von 20 Gäste der AGÖ (Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs) bejubelt, die dem Team Austria die Teilnahme an dem Wettbewerb ermöglicht hatte.

Für die Schülerinnen waren der Wettbewerb und die Plattenschau ein einzigartiges Erlebnis. Sie stellten nicht nur durch ihren Einsatz zum Gelingen der tollen Ergebnisse bei, sondern bewiesen auch Durchhaltevermögen. So mussten sie von Montag, 5 Uhr, bis Dienstag, 22 Uhr, durchgehend für den Wettbewerb ihre Frau stehen.

Geehrt

Peppo Morandell, anerkannter Kollege und Koch, langjähriges Mitglied des Verbandes der Köche Österreichs, feierte am 1. Dezember die 70. Wiederholung seines Geburtstages. Der Jubilar lud zum Fest im familiären Kreis und alle fanden sich ein: Kinder, Enkelkinder, Verwandte, Freunde und Berufskollegen. Die große Schar der Gratulanten freute sich bei Speis, Trank, Musik und Gesang mit dem Jubilar, der stolz auf ein arbeitsreiches und erfolgreiches Leben zurückblicken kann.

Dekoriert

Der VKÖ-Tirol freut sich über viele Michelin-Sterne. Simon Taxacher erhält den 2. Michelin-Stern. Sein Restaurant Rosengarten, in Kirchbichl gehört damit zu jenen zehn österreichischen Betrieben, die diese Auszeichnung erhalten haben. Simon Taxacher bekam damit die höchste Auszeichnung, die je ein Tiroler Betrieb erhalten hat. Neue weitere Küchenchefs dürfen sich über einen Stern freuen, darunter die beiden VKÖ-Mitglieder Martin Sieberer und Alexander Fankhauser.

